WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,
POŚWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.
Pod redakcją WŁADYSŁAWA CIESIELSKIEGO.

Nr. 1. | Łódź, dnia 1 stycznia 1926 r. | **ROK II.**

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową **Zł. 12**, kwartalnie **Zł. 3.**

Ogłoszenia: cała strona **Zł. 40,** pół strony **Zł. 20,** ćwierć strony **Zł. 15.** Dla stałych klijentów—rabat.

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła. Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.**
Godziny redakcyjne od 2—4 po południu.

TREŚĆ ZESZYTU:

Wyrabiajmy wina dla siebie—w domu i dla swoich—w kraju!

OD REDAKCJI.

Wszystkim naszym Szanownym Czytelnikom zasyłamy serdeczne życzenia noworoczne.

Do naszych Czytelników!

Zeszytem grudniowym wydawnictwo nasze zakończyło pierwszy okres pracy, mający na celu powołanie do życia wygasłej, od półtora wieku prawie, rentownej placówki, jaką jest winiarstwo w kraju. Był to okres próby, który miał nam dać wskazówki, czy wydawnictwo podobne jest potrzebne dla polaków doby obecnej i czy praca nad wskrzeszeniem winiarstwa polskiego wyda jakiekolwiek owoce.

Liczny szereg listów, otrzymywanych perjodycznie od całej już rzeczy czytelników Winiarstwa Domowego, świadczy

o tem, że wśród społeczeństwa rdzennie polskiego obudził się na tem polu duch pełnej inicjatywy ku otrząśnięciu się z narzuconego Polsce, przez żywioły obce, monopolu na dostarczanie win obcego pochodzenia i obcego przygotowania i że polacy pożądają obecnie szlachetnych napojów, lecz na własnej ziemi i własnymi siłami wytwarzanych.

Wśród licznych odezw znalazły się również głosy, zarzucające wydawnictwu brak kierunku naukowego i wskutek tego małe interesowanie się treścią wydawnictwa naszego przez licznych w kraju polaków fachowców. Odpowiadamy, że przecież winiarstwo w kraju naszym jest w dobie obecnej wprost w powijakach i kolebce i liczne rzesze zwolenników krajowego winiarstwa uczyć trzeba elementarnych wprost zasad, zaczynając od lekcji mycia beczek i kadzi, odkażania piwnic — nauki o zachowaniu czystości. Trudno więc wymagać, abyśmy zaprzątali tej kategorji czytelników głowy rozumowanymi pracami z dziedziny enochemji. Przyjdzie czas i na takie prace, gdy zapoznają się dokładniej z elementarnymi podstawami nauki winiarstwa, nabiorą rozmachu, ochoty i — że się tak wyrazimy —nałogu do wytwarzania własnych win u siebie w domu.

Lecz poza krzewieniem wiedzy winiarskiej wśród polaków, ważniejszym zadaniem Winiarstwa Domowego jest skupienie wszystkich sił polskich, w winiarstwie pracujących, w jedną zbiorową gromadę, którąby mogła poznać się, skrzyknąć — że się tak wyrazimy — i obejrzawszy swe siły, wspólnym już frontem przeciwstawić czoło tym żywiołom obcym i wrogim, które obecnie, bezpiecznie a wygodnie, żerują wśród społeczeństwa naszego, zatruwając w dodatku organizmy nasze szkaradnymi lurami i falsyfikatami za krwawicę naszą. Oprócz tego, wydawnictwo nasze — starając się w pierwszym rzędzie dotrzeć do najniższych nawet warstw narodu—stawia sobie za cel szeroką propagandę za spożyciem szlachetnych napojów, jakimi są wina krajowe, z owoców i cukru przygotowywane i wyparciem z rodzin polskich zgubnej dla zdrowia gorzałki.

Jeśli pracą naszą zdołamy choćby jeden ten cel osiągnąć, trudy nasze będą sowicie wynagrodzone.

Ciężka to praca i niewdzięczna, gdyż poza gorliwą propagandą, falangi zdeklarowanych wrogów wszystkiego co polskie, którzy—czując się zaskoczonymi niebezpieczeństwem utraty rentownych placówek złotych zysków — wytężają wszystkie siły, aby pismo nasze spospolitować, ośmieszyć, zlekceważyć w oczach polaków—spotykamy się dotychczas z zwartą obojętnością czytelnictwa rodzimego, któremu smakuje obecnie najwięcej lektura Bocianów, Wolnych Myśli, Erotykonów i t. p. plugawej prasy, organ zaś specjalny, fachowy, czytałby się — z nudów — może również, od niechcenia, lecz... gdyby tak przysłano go bezpłatnie. O smutnych tych tendencjach przekonaliśmy się w ciągu ubiegłych miesięcy. Podczas gdy Kresy Zachodnie, więcej oświecone, gromadnie pospieszyły z prenumeratą naszego pisma i wyrazami zachęty dla nas, Kongresówka, a głównie Małopolska, choć równie chętnie czytała nasze prace, lecz dotąd tylko, pokąd zeszyty dochodziły bezpłatnie. Z chwilą jednak zapotrzebowania przedpłaty, całe tuziny czytelników rozpoczęły od wydawnictwa rejteradę. Wśród takich odbiorców pisma naszego znalazła się nawet tak dowcipna osoba, która proponowała nam dostarczanie jej naszego wydawnictwa wzamian za prowincjonalne piśmidło ludowe, które mieliśmy otrzymywać pocztą... po przeczytaniu. Smutne fakty podobne, stanowiące ciernistą drogę w życiu każdego wydawnictwa polskiego, nie zrażą nas do dalszej pracy, tymbardziej że z innej strony otrzymujemy wiele słów serdecznej sympatji i gorącej zachęty do wytrwania, oraz oznak pomocy dla potrzeb wydawniczych pisma. To też postanowiliśmy wytrwać nadal na raz zajętym posterunku i pracować nad wywalczeniem niezależności winiarstwa polskiego od żywiołów obcych i szerzeniem dalszej usilnej propagandy za spożyciem win tylko własnego, krajowego przygotowania. Wyrabiajmy wina dla siebie — w domu i dla swoich — w kraju, a wówczas złoty nie wyjdzie z rąk polskich do obcych kieszeni, lecz bogacić będzie naród własny.

Winiarstwo Domowe wychodzić będzie w roku bieżącym w dotychczasowym formacie i na warunkach, w nagłówku pisma wskazanych.

Prosimy usilnie Czytelników naszych o współpracę w pi-

śmie naszym przez nadsyłanie prac fachowych z dziedziny owocarstwa, owocowiniarstwa, a głównie przemysłu fermentacyjnego. Również pożądane są dla nas wiadomości o stacjach produkcji drożdży winnych, gdyż zapytują o to czytelnicy; tymczasem oferty otrzymaliśmy dotychczas ze stacji zagranicznych, których polecać przecież naszym Czytelnikom nie możemy.

W końcu gorąca prośba. Niechaj każdy z czytelników i sympatyków naszego pisma, będzie również orędownikiem naszym i pismo to rozpowszechnia wśród koła swych znajomych, a nam nadsyła adresy takich osób, które — według jego mniemania—pismo zechciałyby otrzymywać. Na każde żądanie wysyłamy zeszyty okazowe. Tą drogą niejeden czytelnik zgłosi się do nas i zwiększy liczbę zwolenników winiarstwa polskiego, a nas postawi w położeniu o tyle lepszym, iż do wydawnictwa przestaniemy dokładać.

Zeszyt niniejszy przesyłamy wszystkim naszym dotychczasowym odbiercom. Następne zeszyty otrzymywać będą tylko ci czytelnicy, którzy pismo zaabonują, wnosząc przedpłatę przynajmniej za trzy miesiące.

Zużycie wytłoczyn owocowych we Francji.

We Francji produkcja cydru jest bardzo znaczna i przewyższa produkcję piwa. Przeciętnie biorąc, wyrażała się w następującym stosunku: roczna produkcja cydru 15—18 miljonów hektolitrów, a piwa tylko 10—13 miljonów. *)

Wobec tego pozostałe wytłoczyny mają szerokie a wypróbowane zastosowanie w gospodarstwie. Przedewszystkiem służą głównie jako pasza dla rogacizny (bêtes à cornes) i w tym wypadku są zużywane w stanie świeżym jak również i konserwowanym. Karmiąc wytłoczynami, używa się ich w następujących porcjach, w stosunku do wagi zwierzęcia 450 kg:

wytłoczyn z jabłek	11 kg.
sieczki lub plew	5,5 kg.
makuchów lub otrąb	1,5 kg.
soli	0,015 kg.

(* „La fabrication du cidre et le sucrage“—1905 Paris.

Konserwują wytłoczyny w dwojaki sposób, zależnie od ich ilości. A więc drobni producenci, którzy nierozporządzają większą ilością zapasów, wyprasowane wytłoczyny przeważnie krają na niewielkie placuszki i suszą w dobrze przewiewnych szopach. Tak wysuszone wytłoczyny, w miarę potrzeby, kruszą i mieszają z otrębami. Ma to być dobre pożywienie dla królików, których hodowla we Francji jest ogromnie rozpowszechniona.

Drugi sposób polega na tem, że wytłoczyny składają w doły, lub też stosy w szopach, albo wprost na ziemi pod północną ścianą, dobrze ugniatają, a następnie okrywają deskami i ziemią. Dla polepszenia paszy dodają do wytłoczyn 10—15$^0/_0$ drobnej sieczki.

Pozatem wytłoczyny używane są jako materjał palny. W tym celu mieszają je z pyłem węglowym i wyrabiają cegiełki (briquetes), które podczas palenia wydają przyjemny zapach. Popiół z takich wytłoczyn służy jako dobry nawóz, szczególnie pod drzewa owocowe.

Ostatnim zastosowaniem wytłoczyn w gospodarstwie jest urządzanie kompostu; dodaje się wapno, popiół i odpadki, zawierające fosfor.—

Kade.

Z Kruszwicy.

Wycieczka studentów Politechniki warszawskiej.

W dniu 24 listopada r. b. przybyła do kolebki Państwa Polskiego, prastarej Kruszwicy, wycieczka asystentów i studentów Wydziału Chemji (technologji i fermentacji) przy Politechnice Warszawskiej pod kierownictwem profesora chemji, p. Wacława Iwanowskiego z Warszawy.

Wycieczkę tę urządzono w celu zapoznania się z najlepszą wytwórnią win w Polsce, jaką reprezentuje p. H. Makowski w Kruszwicy. Wycieczka, w której wzięło udział 12 panów, stanęła na miejscu o godz. 6 rano. Po spożyciu śniadania w gościnnym domu p. H. Makowskiego, studenci zwiedzili miasto. Udali się więc na „Myszą Wieżę", zwiedzili letnisko, katedrę Bolesławowską, roskoszowali się widokiem Gopła,

poczem udali się do cukrowni kruszwickiej, gdzie szczegółowo zapoznali się z procesem przetwarzania buraków i wyrobem cukru. Następnie zwiedzili szkółkę powiatową. Były to jednak—nawiasem mówiąc—cele uboczne wycieczki, bo głównym jej celem—jak wspomniano—było zwiedzenie wytwórni win. To też po zwiedzeniu miasta, na które poświęcono połowę dnia, studenci wrócili do gmachu fabrycznego p. H. Makowskiego, by drugą połowę dnia poświęcić wyłącznie zwiedzaniu fabryki win.

P. Makowski przyjmował wycieczkowców z prawdziwie staropolską gościnnością i zaprosił studentów, z prof. Iwanowskim na czele, do swego prywatnego mieszkania na wspólny obiad. Brał w nim także udział p. K. Ziętowski, dyrektor wydawnictwa „Dzien. Kuj." i red. Fiutak.

W czasie obiadu wygłosił toast na cześć młodzieży studenckiej dyr. Ziętowski im. wydawnictwa, poczem jeden z studentów, p. Tadeusz Mrozowski, podkreślając niezwykłą gościnność p. Makowskiego, wzniósł na cześć jego okrzyk: „Niech żyje!", przyjęty entuzjastycznie przez obecnych.

W długiem i bardzo rzeczowo ujętem przemówieniu, w którem każdy, bez przesady, zwrot, świadczył o głębokiej znajomości fachowej, przedstawił p. Makowski rozwój winiarstwa, tak w kraju jak zagranicą, kończąc uwagi swoje zarysem rozwoju własnej firmy, poczem wzniósł toast na cześć swych gości, rokując nadzieję, że prędzej czy później wina krajowe wyprą wina zagraniczne, których ceny daleko przewyższają pierwsze.

W końcu przemówił serdecznie prof. Iwanowski, służąc różnymi technicznymi wskazówkami, kierowanymi w pierwszym rzędzie do słuchaczów Politechniki. Na dane hasło zebrani zgotowali hojnemu gospodarzowi domu serdeczną owację.

Wspólny obiad zakończono odśpiewaniem jednej zwrotki pieśni studenckiej p. t. „Gaudeamus igitur" i „Roty" Konopnickiej.

Następnie po wspólnem zdjęciu fotograficznem zwiedzono gmach fabryczny. Objaśnień bardzo szczegółowych udzielał p. H. Makowski. Zwiedzono przedewszystkiem tłocznię, składnicę i rozlewnię win, laboratorjum analityczne, piwnice i t.d.

Ze wszystkiego odnieśli zwiedzający bardzo dodatnie wrażenie, wyrażając podziw nad ładem i porządkiem, jaki na każdym kroku rzucał się w oczy.

Po wspólnej kolacji, studenci udali się w powrotną drogę do Warszawy, unosząc z sobą miłe wspomnienia z chwil, przebytych w sympatycznej Kruszwicy.

Dzien. Kujawski.

Porzeczka, *(Ribes).*

Do bardzo pospolitych, a wielce lubianych w kraju naszym owoców jagodowych należy bezwątpienia porzeczka, spożywana tak na surowo prosto po zbiorze z krzewu, jak również w bardzo smacznych przetworach kuchennych w postaci soków, marmelad, kwasów i—wreszcie—wybornych win.

Ponieważ w obecnych chwilach budzenia się z wiekowej śpiączki naszego winiarstwa rodzimego, przedewszystkiem zakrzątnąć powinniśmy się nad stworzeniem rozległych plantacji przydatnych do wyrobu win owoców, przeto w pierwszym rzędzie należy zwrócic uwagę na więcej intesywną hodowlę porzeczki—krzewu wielce łatwego do plantacji i bardzo dochodowego w gospodarstwie ogrodowym ze względu na coraz większe zapotrzebowanie na przeroby kuchenne, cukiernicze i owocowiniarskie.

Porzeczka (Ribes) należy do roślin skalnicowatych. Kwiat o kielichu dzwonkowatym, z koroną pięciopłatkową, o płatkach małych, osadzonych w otworze kielicha, pięciu pręcikach, z zawiązkiem dolnym, szyjką uwieńczoną 2—4 znamionami.

Kwiaty koloru zielonkowato-białego są zebrane w grona. Jagody są wielonasienne. Krzew o liściach mocno wyciętych, wyrasta — zależnie od odmiany — do 1—1½ metra wysokości i wodzi się dziko w całej prawie Europie w strefie umiarkowanej, sięgając dość daleko na północ, gdyż spotykamy go nawet w tajgach Syberji. W naszym klimacie porzeczka zakwita w ostatniej dekadzie kwietnia aż do połowy maja — zależnie od wczesnej wiosny—a w sześć tygodni po okwitnieniu

wydaje owoce, które początkowo występują jako zielone, twarde, w gronka zebrane jagody, które szybko dorastają wielkości grochu polnego, poczem, z koloru brudno-zielonego, poczynają przechodzić w barwę właściwą odmianie (żółtawą, czerwoną lub czarną), miękną i prześwietlają się, przyczem przez cienką przezroczystą łuskę dają się spostrzegać drobne ziarnka nasienne. Smak owocu bywa kwaśny, cierpki. Początkowo porzeczka wodziła się w lasach naszych dziko, po bagnach i mokradłach, stanowiąc jedynie przysmak pastuchów, do czasu, gdy na użyteczność jej jagód zwróciły uwagę prababki nasze w porze smażenia konfitur i gotowania soków. Odtąd krzew ten, znikający szybko wskutek nadmiernego niszczenia lasów i osuszania mokradeł, przeszedł do ogrodów przy siedzibach ludzkich i—otoczony sztuką ogrodniczą—rozrosł się w liczną rodzinę odmian, wydających coraz to lepsze owoce tak pod względem smaku, jak również słodyczy i aromatu.

W plantacjach naszych posiadamy obecnie kilkadziesiąt odmian tego krzewu, noszących różne nazwy. Rozróżniamy jednak trzy główne typy: porzeczkę białą (ribes alba), porzeczkę czerwoną (ribes rubra) i porzeczkę czarną (ribes nigra).

Z pośród tych odmian, porzeczka czerwona, odznaczająca się najczęściej większą kwasowością i cierpkością oraz dość dużymi owocami, bywa używaną na soki, konfitury, marmelady — wogóle na wyroby cukiernicze, natomiast porzeczka biała i porzeczka czarna—przydatniejszą bywa na wina.

Hodowla krzewu—wobec niezwykłej żywotności rośliny—bywa bardzo łatwą. Jak wyżej wspomniano, porzeczka wodzi się na ziemiach wilgotnych. Niziny i namuły, porzecza i miejscowości obfitujące w płytkie wody w podłożu, bardzo są dla tego krzewu podatne. Rozmnażanie uskuteczniamy bardzo łatwo przez rozsadzanie zeszłorocznych pędów, pociętych na kilkacentimetrowe sadzonki, które u dołu winny być ucięte na 1—2 cm. pod oczkiem dla łatwiejszego zakorzenienia się. Przygotowane sadzonki umieszczamy na grzędzie w szkółce, sadząc rzędami w odstępach kilkunastocentimetrowych i co 10—15 cm. od siebie. Dalsza hodowla polega na bardzo pilnym polewaniu i oczyszczaniu grzędy z chwastów. Pomyślny wzrost sadzonek

jest zależny głównie od ilości dostarczonej roślinom wody, której dla porzeczki nigdy nie bywa za wiele. Po roku, sadzonki zakorzeniają się i wówczas mogą być przesadzone na miejsca stałe. Ogrodnicy nasi nie robią sobie z porzeczką nawet tyle trudu, aby hodować sadzonki w szkółkach, lecz odrazu wtykają pocięte pędy w przeznaczone miejsca, polewają obficie, palikują i plantacja gotowa. Dalsza hodowla krzewu polega na utrzymaniu ziemi w czystości od chwastów, głównie od chrzanu, który lubi się w krzewie porzeczek zagnieżdżać i wówczas trzeba go głęboko odkopać i przynajmniej na $^3/_4$ metra wyciąć, gdyż inaczej cały krzew ogłodzi. Pilne mierzwienie jesienią, częste i obfite polewanie w czasie posuchy, oraz dodatek wiosną i latem saletry i jesienią kainitu, a po przekwitnieniu podlanie gnojówką, zwiększa wzrost jagód i wpływa wydatnie na urodzaj. Porzeczki w ogrodach naszych spotykamy zwykle pozostawiane samym sobie. Rozrastają się one w olbrzymie zdziczałe krzewy, opuszczone, porosłe mchem, rodzące kwaśne, drobne, jak ziarnko konopi, jagody. Taka hodowla nie opłaca się. Plantacja musi być prowadzona w formie szpalerów, dążących z południa ku północy, aby słońce ogrzewało rośliny z obydwóch stron, lub też w rzędy, w których krzewy sadzimy co 2—3 metry od siebie oddalone. Ponieważ **najpiękniejsze jagody wyrastają na pędach dwuletnich,** zatem wszystkie starsze gałązki wycinamy sekatorem bez litości. Przy takiej hodowli otrzymamy zawsze świeże latorośle, które rodzić będą duże jagody i więcej słodkie od pochodzących z krzewów zadziczonych. Jagody, dojrzewające w cieniu, bywają większe i więcej cierpkie, dojrzewające zaś w słońcu— wyrastają mniejsze, lecz bywają słodsze, z czem liczyć się należy przy przerobie porzeczek na wina.

D. c. n.

Miody sycone.

Jeszcze około 300 lat temu nazad Polska słynęła z obfitych zbiorów patoki z nieprzebytych puszcz leśnych, w których „lud bartny“ zbierał miód z dziupli, licznie w wypróchniałych pniach znachodzących się, w których dziko wodzące się pszczoły obficie słodyczy miodowej dostarczały. Były to świetne

czasy bartnicwa polskiego, które jednak wkrótce podupadać poczęło wskutek dewastacyjnego niszczenia puszcz leśnych, osuszania mokradeł, zaorywania uroczysk i łąk. Rozumowana następnie hodowla pszczół przy ludzkich osiedlach, przez pewien okres lat dawała dość pomyślne rezultaty, czego dowodem były duże ilości patoki w handlu i niskie ceny tego produktu. Jednakże od czasu powstania 1863 r. pszczelnictwo polskie poczęło gwałtownie chylić się do upadku wskutek coraz skąpszej w kraju roślinności miododajnej i braku mądrego kierownictwa w sztuce bartnej. W dodatku konkurencją niezmiernie taniego miodu rosyjskiego, dostarczanego wprost całymi pociągami z Uralu, Kaukazu, Syberji nawet, sprawiała, że prowadzenie pasiek dochodowych nie opłacało się i pszczelarze hodowali pszczoły więcej dla domowych potrzeb i własnej satysfakcji. Ze śmiercią zaś dwuch Koryfeuszów pszczelnictwa polskiego, ś.p. Kazimierza Lewickiego i prof. d-ra Teofila Ciesielskiego, nauka sztuki bartnej znalazła się w zupełnie niepowołanych rękach zarozumiałych, a ciemnych jednostek i wskutek tego poszła po fałszywej drodze propagowania ularstwa i zabawkarstwa pasiecznego, zamiast dążyć do pomnażania gasnących z każdem rokiem pożytków dla pasiek, które też—wskutek braku roślinności—giną bezpowrotnie. Obecnie w kraju patoka jest droższą, niż w sąsiednich Czechach i—podczas gdy za życia Ciesielskiego i Lewickiego (w latach 1880—1900) za sto kl̦g. patoki braliśmy z trudem i targiem po 10—20 rubli, obecnie płacimy za taką ilość 250—300 zł. i w hurtowniach dostać jej nie można. Z powyższych przyczyn, razem z upadkiem pasiecznictwa, zaginęło również wielce ongiś popularne miodosytnictwo polskie, zabite w końcu przez konkurencję sprowadzanych z zagranicy coraz tańszych i dostępniejszych do nabycia win, których kolosalne ilości dostarczali polakom usłużni synowie Izraela. Obecnie miodów syconych niema w Polsce prawie zupełnie i rzadki bywa wypadek, aby w czasie przyjęć znalazła się na stole biesiadnym butelka miodu, który stracił nawet dawną swą reputację i otaczany bywa przez pijących pewnym lekceważeniem. A jednak sycenie miodów wskrzeszone być powinno, gdyż wymaga tego budzące się obecnie w Polsce owocowiniarstwo, które - dla polepszania w pe-

wnych wypadkach win owocowych — miodów syconych potrzebować będzie i miody takie mieć musi. Dla tej też przyczyny zwracamy uwagę tak właścicieli pasiek, jak również i owocowiniarzy na potrzebę sycenia miodów, obok produkcji win metodą zimną.

* * *

Starodawny zwyczaj sycenia miodów, przez wygotowywanie brzeczki w kotłach godzinami aż do odparowania do pewnej gęstości, wobec dzisiejszego stanu nauki, która wykazała całą niewłaściwość podobnego postępowania, należy zaliczyć do mytów. Bo cóż za korzyść mogła przynieść taka manipulacja z miodem? Jedynie to, że przez tak długie warzenie miodosytnik tracił część płynu, miód przypalał na brunatny karmel, a wszelkie aromaty uchodziły z dymem do komina. To też nieżyjący ś. p. Lewicki w pracach swych pierwszy zwrócił uwagę na bezsensowność takiego sycenia miodów i zalecał natychmiastowe przerywanie warzenia brzeczki od chwili, gdy płyn zagotował się, a zawarte w miodzie białko roślinne ścięło się i w postaci szumowin wybiegło na wierzch płynu w kotle. Jestto metoda racjonalna. Gotowanie brzechy, oprócz wydzielenia białka, ma również na celu zabicie w płynie takich drobnoustojów, które następnie mogłyby wytworzyć niepożądane dla miodosytnika wpływy na prawidłowy przebieg fermentacji wedle obranego przez tegoż kierunku (np. paraliżowanie pracy zadanych drożdży rasowych). Również nielogiczne było szumowanie warzonej brzeczki zapomocą przetaków i sit, gdyż dzisiaj wiemy, że po odstawieniu kotła dla ostudzenia brzechy, szumowiny same opadają i następnie mogą być wydzielone z płynu jako męty znanymi ogólnie sposobami. Jedynie zachować należy, czasowo, dla tych miodosytników, którzy z cukromierzem styczności dotąd nie mieli, starodawną nomenklaturę gęstości brzeczki i następnej mocy odfermentowanych miodów, którą też—wedle znakomitych przepisów d-ra T. Ciesielskiego i Mutniańskiego, a przez nas w praktyce sprawdzonych — poniżej podajemy.

Wedle utartych w miodosytnicwie polskim nazw, rozróżniamy miody: **półtoraki, dwójniaki, półtrzeciaki, trójniaki i czwartaki.** Jeżeli na jedną część patoki damy pół

części przegotowanej wody, otrzymamy brzechę **półtoraka,** która na saccharometrze wykaże—zależnie od gęstości patoki 60—70—75° słodyczy. Brzecha taka wyda nam **miód doskonały,** który po fermentacji posiadać będzie 15% alkocholu, lecz dla dojrzałości swej potrzebować będzie 5—10 lat i więcej. Jedna część patoki i tyleż wody, daje brzeczkę **dwójniaka** i na cukromierzu wykaże 45 — 56° słodyczy. Jedna część patoki i półtorej części wody daje **półtrzeciaka** o gęstości 33—42° słodyczy. Jedna cześć patoki i dwie części wody dają **trójniak** o gęstości 28—37° słodyczy. Wreszcie gdy na jedną część patoki damy trzy części wody, otrzymamy brzeczkę **czwartaka,** pospolicie miodem kwarcianym zwanego, którego słodycz nie przenosi 23—28° mocy. Półtoraki dwójniaki — jak wyżej wspomnieliśmy—zaliczają się do miodów najlepszych i po kilkunastu latach odleżenia w piwnicach stanowiły zwykle owe słynne w dawnych czasach stare napoje, którymi raczyli się przy ucztach praojcowie nasi. Półtrzeciaki i trójniaki — to miody lżejsze. Po fermentacji i odstaniu się, bywają dobre już po roku dojrzewania w piwnicy (lecz jeszcze słodkie), a z każdym rokiem następnym nabierają lepszego smaku i bukietu i stają się więcej wytrawne. Wreszcie czwartak – to lekki miodek, który już w parę miesięcy po fermentacji i odstaniu się może być podawany na stół i posiada najczęściej około 10° alkoholu. Przy dłuższym odleżeniu się traci słodycz i wówczas — jako wytrawny — w języku miodosytników bywa zwany **dębniakiem.** Z praktyki naszej wynieśliśmy przeświadczenie, że **najwdzięczniejsze w przygotowaniu są półtrzeciaki i trójniaki,** gdyż szybko fermentują, dobrze się klarują i po roku odstania się w piwnicy już są dobre do użycia, a z każdym rokiem następnym potęgują się w swych zaletach, wykształcając bukiet i szlachetność swoją. Co się tyczy przebiegu fermentacji brzeczki miodowej, powtarzać się tutaj uważamy za zbyteczne, gdyż obowiązują co do miodów te same przepisy, ostrożności i prawidła, jakie zachować winniśmy w czasie fermentacji owocniaków.

D. c. n.

Z bibliografji.

Bartnik Wielkopolski. Organ Wielkp. Zw. Towarzystw Pszczeln. pod. red. Kazim. Szczerkowskiego. Zeszyty listopadowy i grudniowy r. z. Pismo to, redagowane bardzo starannie przez światłe i fachowe siły pszczelarskie, zawiera następujące prace, zasługujące na uwagę: Dokarmianie pszczół na zimę. Co wpływa na kolor, zapach i cukrzenie miodu? Dwie matki w jednym roju. Sprawozdania ze stacji obserwacyjnych. Rośliny pożyteczne dla pszczół. Sprawozdania z zebrań i posiedzeń Towarzystw i Związków bartnych i wiele cennych dla pszczelarzy wiadomości.

Sad i pasieka. Kwartalnik, wychodzący pod red. Jul. Piwowarskiego w Miechowie, ziemi Kieleckiej. Pismo tanie, dobrze redagowane, ilustrowane, podaje dużo wiadomości z dziedziny pszczelnictwa, sadownictwa, owocowiniarstwa i innych.

Od Związku

Zaw. Wytwórców win owoc. w Warszawie otrzymaliśmy odezwę poniższej treści:

Do Redakcji miesięcznika „Winiarstwo Domowe" w Łodzi. Z numeru czwartego miesięcznika, który przypadkowo (? red.) się do nas dostał, dowiedzieliśmy się ze zdumieniem (!—red.), że jakoby W. Panowie zwracali się do nas i nie otrzymali żadnej odpowiedzi. Otóż niniejszym śpieszymy zakomunikować, że dotychczas nikt w imieniu W. Panów do nas się nie zwracał ani osobiście, ani listownie, ani też nie otrzymaliśmy ani prospektu żadnego, ani pisma.— Oświadczenie W. Panów zatem z № 4 miesięcznika, jako nie będące zgodne z rzeczywistością, musi być sprostowane.

Z poważaniem — podpis.

* * *

Komunikujemy. Natychmiast po wyjściu, we wrześniu r. z., pierwszego zeszytu Winiarstwa Domowego, pierwszą pocztą wysłaliśmy pod adresem Zarządu Związku Wytw. win owoc. w Warszawie, Aleje Jerozolimskie 47, zeszyt okazowy z zaproszeniem do przedpłaty. To samo powtórzyło się z zeszytem październikowym. W listopadzie, powtórnie wysłaliśmy komplet powyższych zeszytów razem z zeszytem listopadowym i prospektem. Ponieważ żadna z powyższych przesyłek zwróconą nam przez pocztę nie została, przypuszczamy, że musiały być doręczone wedle adresu, gdyż poczta wywiązuje się z swych zadań b. skrupulatnie i wszystkie niedoręczone przesyłki zwraca nam z szczegółowym zaznaczeniem przyczyn niedoręczenia, a pozatem mamy dowody akuratnego wręczania naszych przesyłek nawet na dalekich okrainach Kresów Wschodnich. Przypuszczamy więc, że — widocznie — w biurze Związku ktoś zlekceważył sobie nasze pismo i niedostarczał do rąk właściwych. Postanowiliśmy wobec tego dalszych zeszytów niewysyłać. Lecz w tymże czasie nadeszła do rąk naszych odezwa p. Makowskiego z Kruszwicy, w której był łaskaw wyrazić — nawiasem — uwagę o potrzebie poparcia naszych usiłowań przez Z. W. W. owocowych w Warszawie. W komentarzu do listu tego, drukowanym w zeszycie grudniowym, **przesłanym również przez nas pocztą na imię Związku do Warszawy** — niema przecież żadnej wzmianki, abyśmy kogokolwiek upoważniali do ustnej czy piśmiennej interwencji o popieranie pisma naszego, a jedynie była wzmianka o wysyłaniu materjału okazowego na który nie reagowano zupełnie, o co zresztą pretensji żadnych redakcja nasza do nikogo niema.

Wobec powyższego, żądanie Związku o umieszczanie w piśmie naszym sprostowań, uważamy za bezpodstawne.

Natomiast odezwa Związku nasuwa nam smutne refleksje na temat niezaradności naszej. Po wydaniu pierwszego zeszytu naszego pisma, wkrótce poczęły napływać do nas, z zagranicy, prospekty, cenniki i oferty różnych firm, zainteresowanych w branży winiarskiej, a wśród nich kilka ofert od laboratorjów, wytwarzających kultury drożdży winnych rasowych, co do zapotrzebowania których mamy już zapytania

od czytelników. Tymczasem — pomimo tego iż wiemy, że w kraju pracownie podobne istnieją—dotychczas nie otrzymaliśmy ani jednego adresu i nie wiemy dokąd czytelników mamy kierować z zapotrzebowaniami. Instytucja zaś naczelna w branży winiarstwa, jaką jest Związek W. W., poparcie pisma dotychczas rozpoczęła jedynie od... sprostowania. Polnische Wirtschafft!

Redakcja.

Odpowiedzi redakcji.

W-ny Kade, **Chełmża. Serdeczne dzięki za wyrazy uznania dla pisma i dla nas, oraz za nadesłaną pracę, którą w zeszycie niniejszym umieściliśmy.**

Zakł. Druk.-Intr. B. Kazulak, Łódź, Al. Tad. Kościuszki 37.